

Kartoffel-Hack-Gratin



Zutaten für vier Personen:

6 mittlere Kartoffeln
400 g gemischtes Hackfleisch
1/2 Zwiebel
200 ml Sahne
200 ml Vollmilch
2 Knoblauchzehen
Muskat
Salz, Pfeffer aus der Mühle
mexikanische Gewürzmischung
1 EL Tomatenmark
Olivenöl
100 g geriebener Emmentaler
1 Broccoli
Butter zum Einfetten der
Auflaufform

1. Sahne und Milch vermengen. Mit Salz, Pfeffer aus der Mühle, Muskat und Kräutern der Provence würzen. Kartoffeln schälen und in dünnere Scheiben hobeln. Alles zusammen in einem größeren Topf 10-15 min köcheln, bis die Flüssigkeit leicht andickt.

2. Broccoli in Röschen teilen, die Röschen in dickere Scheiben schneiden und etwa 3 min blanchieren. Champignons putzen und in dünne Scheiben hobeln.

3. Zwiebel hacken, 1 Knoblauchzehe in feine Scheiben schneiden,

anbraten. Hackfleisch krümelig braten, kräftig mit Salz und mexikanischem Gewürz würzen. 1 EL Tomatenmark mitbraten.

4. Backofen auf 200° vorheizen. Auflaufform mit einer Knoblauchzehe ausreiben, mit Butter fetten. Die Hälfte der Kartoffeln einschichten, dann das gebratene Hackfleisch darauf verteilen. Die restlichen Kartoffeln verteilen.

5. Reibkäse, Champignons und Broccoli verteilen und das Gratin 35-45 min bei 200° garen. Mit Alufolie abdecken, falls es zu dunkel werden sollte.

6. Gratin vor dem Servieren ca. 5 min ruhen lassen.

Hinweise:

Broccoli und Champignons sind optional.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Gesamtzeit ca. 70 min, Hauptspeisen, Gratins, Fleisch, Hackfleisch, international

Rezept und Foto: Walter
Stand 24.01.2023